Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen

Blatt der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, des Verbandes deutscher Genossenschaften in Polen und des Verbandes der Güterbeamten für Polen

Anzeigenpreis im Inlande 15 gr für die Millimeterzeile. — Fernsprechanschluß Nr. 6612. — Bezugspreis im Inlande 1.60 zł monatlich.

35. Jahrgang des Posener Genossenschaftsblattes. 37. Jahrgang des Posener Raiffeisenboten.

Nr. 38. Poznań (Posen), Al. Marsz. Piłsudskiego 32 I., den 15. September 1937. 18. Jahrgang

Inhaltsverzeichnis: Internationale Butterprüfung in Berlin. — Kleine Erleichterungen bei der Kartoffelernte. — Worauf ist bei der Saatgutbeizung zu achten? — Herbst- oder Frühjahrsdüngung? — Richtiges Einmieten der Hackfrüchte. — Vortrag über sachgemäße Organisation eines landw. Betriebes. — Vereinskalender. — Wirtschaftsführung und Genossenschaft. — 32. Butterprüfung. — Achtung, Schulabgänger! — 68. Zuchtviehauktion. — Ein Praktiker über den Winterrübsen. — Winke zum Beerenobstanbau. — Fragekasten. — Bücher. — Geldmarkt. — Marktberichte. — Die Landfrau: Ein richtiger Dienst an der Volksgemeinschaft. — Wie wird Schimmelbildung verhütet? — Rezepte. — Gurken, Birnen. — Vereinskalender. (Nachdruck nur mit Erlaubnis der Schriftleitung gestattet.)

Internationale Butterprüfung in Berlin am 20. August 1937.

Von Dipl.-Landw. H. Heuer, Posen.

Anläßlich des Internationalen Milchwirtschaftlichen Weltkongresses, welcher in der zweiten Hälfte des Monats August in diesem Jahre in Berlin stattfand, wurde zum ersten Male auch eine internationale Butterprüfung abgehalten.

An der Prüfung nahmen über 20 Länder teil, und zwar sowohl europäische als auch außereuropäische, wie Australien, Südamerika, Nordamerika, Südafrika usw. Die Teilnahme der einzelnen Länder war insofern beschränkt, als jedes Land nur mit höchstens 20 Proben vertreten sein durfte.

Geprüft wurde sowohl Frisch-Butter, d. h. Butter, die bei einer Temperatur von plus 10—12° C. gelagert hatte, als auch Dauer-Butter, d. h. Butter, die zwei Monate lang bei einer Temperatur von minus 6° gelagert hatte. Die Prüfung war eine Faßprüfung, d. h. es mußten ganze Fässer bzw. Kisten zur Prüfung eingesandt werden.

Die Prüfung selbst fand in den Ausstellungshallen am Funkturm, in einer besonders dazu geschaffenen Glashalle statt und war geradezu vorbildlich organisiert.

Die einzelnen Butterfässer standen in Kühltischen, die äußerlich wie ein gewöhnlicher Ladentisch aussahen. Ueber jedem Faß war eine Glasplatte angebracht, so daß man die Butter jederzeit ansehen und nach Aufhebung der Glasplatte auch kosten konnte, ohne aber dabei das Faß als solches zu sehen, so daß also die Prüfer in keinem Falle wissen konnten, woher die Butter stammte. Eine automatische Kühlanlage in den Tischen sorgte dafür, daß die Butter ständig eine Temperatur von 10—12° hatte.

Die einzelnen Prüfergruppen waren so zusammengestellt, daß in jeder Gruppe ein deutscher Prüfer und zwei Ausländer waren. Geprüft wurde nach dem 20-Punktsystem in genau derselben Art und Weise wie wir es hier bei den vom Verband deutscher Genossenschaften veranstalteten Butterprüfungen gewohnt sind, so daß also jede Butter zweimal (von zwei verschiedenen Prüfergruppen) geprüft wurde.

Die Prüfer wußten natürlich nicht, um was für eine Butter es sich handelte, auch nicht, aus welchem Lande sie stammte, ja nicht einmal, ob es sich um Frisch-Butter oder Dauer-Butter handelte. So war eine vollkommen unparteiische Prüfung gesichert.

Sehr interessant war für den Fachmann vor allen Dingen am nächsten Tage und während der ganzen Kongreßzeit das Butterkosten.

Vom nächsten Tage an nämlich, als die eigentliche Prüfung beendet war, waren die Fässer umgestellt und nach Ländern sortiert aufgestellt. Zwar wußte man immer noch nicht, aus welcher Molkerei die Butter stammte, aber doch nun schon, aus welchem Lande sie war. Es war außerordentlich interessant, die einzelnen Länder miteinander zu vergleichen, und mancher Fachmann wird wohl mit Neid festgestellt haben, daß der gute Ruf der dänischen Butter nicht unbegründet ist, vor allen Dingen was Haltbarkeit anbelangt, da Frisch-Butter und Dauer-Butter nicht voneinander zu unterscheiden waren.

Das Ergebnis der Butterprüfung allgemein wurde nicht bekanntgegeben, sondern jeder Einsender erhielt lediglich das Ergebnis der von ihm selbst eingesandten Butter. Außerdem wurde bekanntgegeben, welche 10 Länder die besten Ergebnisse aufzuweisen hatten. Die Bekanntgabe dieser Länder erfolgte jedoch in alphabetischer Reihenfolge, so daß man also daraus nicht schließen konnte, welches Land bei den Ergebnissen an erster, welches an zweiter, dritter Stelle usw. steht.

Im allgemeinen konnte man beim Butterkosten die Beobachtung machen, daß die Butterexportländer im allgemeinen eine recht gute Ware aufzuweisen hatten, während die Butterimportländer im allgemeinen nicht so schöne Ware haben.

Eine Ausnahme bildet hier Deutschland, das zwar ein Butterimportland ist, aber ganz ausgezeichnete Butter zur Prüfung geschickt hatte.

Polen war bei der Prüfung mit 16 Proben in der Gruppe Frisch-Butter vertreten (in der Gruppe Dauer-Butter war Polen nicht vertreten), wovon die Molkerei-Zentrale 8 Proben eingesandt hatte. Die anderen 8 Proben stammten vom Związek Gospodarczy Spółdzielni Mleczarskich in Poznań, während sich die anderen polnischen Verbände nicht beteiligt hatten.

Die Prüfungsergebnisse der 8 von der Molkerei-Zentrale eingesandten Butterproben waren folgende: Molkereigenossenschaft Podwegierki und Komorzewo erzielten die höchst mögliche Zahl von 20 Punkten. Die Molkereigenossenschaften Janowiec, Lednogóra, Koźmin, Trzeciewiec und Wilkowyja erzielten 19 Punkte. Nur eine einzige Molkerei hat mit 17 Punkten nicht so gut abgeschnitten wie die übrigen.

Immerhin haben von 8 eingesandten Proben 7 Proben voll und ganz die Bedingungen erfüllt, die man in Deutschland an „Markenbutter" stellt.

Das ist ein Ergebnis, auf das unsere Molkereien mit vollem Recht stolz sein können.

Wie das Ergebnis der 8 anderen von Polen eingesandten Butterproben war, ist uns nicht bekannt, doch können auch diese nicht schlecht sein, da Polen ebenfalls unter den 10 Ländern, die die beste Butter haben, genannt war.

Kleine Erleichterungen bei der Kartoffelernte.

Von Dr. Fr. Schmidt, Versuchsanstalt für bäuerliche Werkarbeit, Pommritz (Sa.).

Bei der Kartoffelernte werden wir uns überlegen müssen, ob nicht hier und dort durch einfache Maßnahmen eine Erleichterung und Beschleunigung der Ernte möglich ist.

In bäuerlichen Betrieben stehen häufig zur Besetzung des Kartoffelroders nicht genügend Leute zur Verfügung, so daß die Gespannleistung recht niedrig ist. Da aber in dieser Zeit nicht nur die Kartoffeln anzufahren und heimzuholen, sondern auch Bestellungsarbeiten zu erledigen sind, dürfen Gespanne nicht müßig auf dem Felde herumstehen. Nicht selten kommt es vor, daß die während der Kartoffelernte zusätzlich zur Verfügung stehenden Hilfskräfte sich auf die einzelnen Betriebe verteilen. Dann hat zwar jeder einige Leute mehr, aber zur vollen Besetzung der Maschine reicht es nirgends aus. Bei einigem guten Willen sollte es aber möglich sein, daß sich benachbarte Bauern bereits vor der Ernte über den

gemeinsamen Einsatz dieser Leserinnen

verständigen. Es müßten dann zuerst alle zusätzlichen Hilfskräfte dem Bauer A. zur Verfügung stehen, dann dem Bauer B. und schließlich dem Bauer C. Auch mit Wagen und Gespannen müßten sich die Nachbarn gegenseitig aushelfen. Dieses in der Praxis bereits vereinzelt angewendete Verfahren ist bestimmt wert, sich weiter auszubreiten.

Beim Aufsammeln werden in den bäuerlichen Betrieben die in Handkörben gesammelten Kartoffeln in der Regel in Säcke gefüllt. Wo nach dem Pflug gelesen wird oder die Rodemaschine nur schwach besetzt ist und genügend Säcke zur Verfügung stehen, ist das Aufladen der Säcke bequem; ebenso auch das Abladen, sofern die Kartoffeln in Keller abgetragen werden. Allerdings sind Säcke heute ein wertvoller Rohstoff, die bei der Kartoffelernte einem schnellen Verschleiß unterworfen sind.

Beim Abladen in Mieten

besitzen die Säcke aber keine Vorzüge. Hier sollte auch der Bauer zur Verwendung von Körben übergehen. Die Sammlerinnen lesen die Kartoffeln sofort in etwa 20 bis 25 kg fassende Körbe, während eine männliche Person die vollen Körbe laufend in die auf dem Felde stehenden Wagen entleert. Am besten bedient er sich dabei einer Schultertrage, mit der er jeweilig zwei Körbe zum Wagen befördert.

In größeren Betrieben oder dort, wo eine Rodemaschine mit voller Besetzung läuft, ist es nicht zweckmäßig, die Wagen aufs Feld zu stellen. Dann sollten genügend Zentnerkörbe vorhanden sein, für jede Sammlerin etwa vier bis fünf, die in einem umfahrenden Wagen entleert werden. Zum Entleeren von Zentnerkörben sind bei voller Arbeit allerdings drei kräftige Männer notwendig.

Durch eine mitfahrende Wagentreppe, die leicht von einem Wagen zum anderen umgehängt werden kann, kann ein Ausschütter erspart werden,

und den restlichen beiden wird trotzdem die Arbeit erleichtert. In Betrieben, wo zwei Rodemaschinen in einem Beet laufen, hat sich beim Abfahren der Kartoffeln eine am Wagen aufgehängte Plattform bewährt, die ebenfalls umgehängt werden kann. Es stehen zwei Mann auf der Plattform, die in den Wagen ausschütten, während zwei weitere Männer dauernd zutragen. Das Gespann braucht nicht anzuhalten, daher ist die Leistung beim Abfahren sehr hoch.

Um bei Beginn der Kartoffelernte Futterkartoffeln zur Verfügung zu haben, kann schon eine

Vorsortierung auf dem Felde

vorgenommen werden, indem die kleinen, beschädigten und kranken Kartoffeln in einen besonderen Korb gesammelt werden. Es entsteht dadurch zwar etwas Mehrarbeit. Da die Sauerkartoffeln im Schweinestall aber jetzt meist aufgebraucht sind und keine Zeit zu einer Sortierung im großen während der Ernte vorhanden ist, kann auf diese Weise der laufende Bedarf an Futterkartoffeln gedeckt werden.

Werden die Kartoffeln im Akkord gerodet, so wird die Markenausgabe durch Verwendung von Papiermarken erleichtert. In einem Blechkasten, den der Markenausgeber über die Schultern hängt, befindet sich eine Rolle mit fortlaufend numerierten Papiermarken. Die Marken werden einzeln abgerissen und den Sammlern übergeben. Sie können auf Wunsch mit Namensaufdruck geliefert werden. Das Verfahren hat den Vorteil, daß stets genügend Marken zur Stelle sind und ein Auswechseln von kleinen gegen große Marken fortfällt. Sofern man sich die erste und letzte Nummer der auf einem Schlag ausgegebenen Marken aufschreibt, ist eine

Kontrolle des Ernteertrages

leicht durchzuführen. Bei Aenderung des Stücklohnsatzes kann von einer bestimmten Nummer an die Marke mit einem anderen Geldbetrag eingelöst werden. Besser ist es dann jedoch, mit der Farbe der Marken zu wechseln.

Beim Einmieten

ist es vielfach üblich, den Boden der Miete etwa spatentief auszuheben. Eine bessere Ueberwinterung wird durch diese Maßnahme nicht erreicht, im Gegenteil, die Kartoffeln faulen infolge der leichter eindringenden Feuchtigkeit schneller. Es ist also vorteilhafter, sie auf

ebener Erde einzumieten.

Um den Mietenboden eben zu machen und die Längsseiten zu begrenzen, genügt es, mit einem Schälpflug den Boden flach aufzupflügen und die Erde mit der Schaufel zur Seite zu werfen. Ist ein Schneepflug vorhanden, so kann das Wegräumen des Bodens auch mit diesem Gerät erfolgen.

Beim Abladen an der Miete braucht man nicht längs an die Miete heranzufahren und abzuschaufeln, sondern man spart die Hälfte der Zeit, wenn

schräg vor den Mietenkopf

gefahren wird. Allerdings sind dazu Kastenwagen notwendig, bei denen die Seitenbretter hochgezogen werden können. Mit einer Hebestange, die über dem Hinterrad angesetzt wird und unter einen Riegel am Wagenbrett greift, wird das Seitenbrett allmählich hochgezogen. Das Hochziehen kann auch durch eine zur Aufrichtung kommende Stemmstange erfolgen. Nachdem der Wagen bis nicht ganz vor die Miete des Mietenkopfes gefahren ist, wird eine Stange schräg in einen Winkel am Seitenbrett gestellt. Zur Schonung des Holzes wird ein Winkeleisen am Seitenbrett angeschraubt. Die Pferde ziehen noch wenige Schritt an, und das Seitenbrett kommt von selbst hoch, wobei ein Teil der Kartoffeln in die Miete fällt. Der Rest wird, wenn das Brett vollends hochgezogen ist, leicht mit der Gabel abgeschaufelt. Der leere Wagen muß dann allerdings über die Kartoffeln hinwegfahren. Man wird überrascht sein, daß hierbei nur ganz wenige Kartoffeln zerfahren werden. Aber auch dies läßt sich vermeiden, wenn ein Strohwisch vor das in die Kartoffeln fahrende Rad gelegt wird. Der Strohwisch ist aber entbehrlich; verletzte Kartoffeln können in einen Korb gesammelt und verfüttert werden.

Nach Beendigung der Ernte ist das Feld für die Saat vorzubereiten. Bei krautwüchsigen Sorten erfordert das Abräumen des Feldes viel Zeit.

Mit dem Schleppechen wird der Hauptteil des Krautes zusammengeschleppt,

auch die Egge kann dazu verwendet werden. Schwierig ist in diesem Falle das Ausheben der Egge. Ein automatischer Eggenausheber, der vom Dorfschmied hergestellt werden kann, erleichtert diese Arbeit ganz bedeutend. Die einfache und sinnreiche Konstruktion dieses Gerätes wurde in dem kürzlich erschienenen Band 24 der Arbeiten des Reichsnährstandes, „Praktisches für den Landwirt“, beschrieben.

Worauf ist bei der Saatgutbeizung zu achten?

Von Ing. agr. Karzel-Posen.

Bei der Beizung des Getreides legt der Landwirt besonderen Wert darauf, daß sich die Unkosten dieser Wirtschaftsmaßnahme nicht zu hoch stellen. Denn, wenn auch behauptet wird, daß die Beizkosten je nach den Getreide- und Beizmittelpreisen nur etwa ½ bis 1% einer normalen Getreideernte betragen, so machen sie bei größeren Saat-

gutmengen doch einen recht beachtlichen Betrag aus, der außerdem noch zu einer Zeit aufgebracht werden muß, in der der Landwirt besonders viele Zahlungen zu leisten hat. Das ist auch der Grund, warum noch heute vielfach die billigeren Beizmittel, wie Kupfervitriol (Blaustein) angewandt werden, trotzdem die Keimfähigkeit des Saatgutes bei der Anwendung dieses Beizmittels stark leidet. Auch kann man mit Kupfervitriol nicht alle in Frage kommenden Pflanzenkrankheiten vernichten. So soll Kupfervitriol vor allem gegen Schneeschimmel des Roggens, gegen Haferflugbrand und Streifenkrankheit der Gerste nicht wirken. Auch ist seine Anwendung recht umständlich; denn nimmt man eine ½%ige Lösung von Kupfervitriol, so muß das Getreide etwa 12—16 Stunden darin liegen, muß nachher mit Kalkmilch überbraust oder in eine aus 6 kg gebranntem Kalk und 110 Ltr. Wasser bereitete Kalkmilch 5 Minuten eingetaucht werden. Infolge der langen Beizdauer nimmt das Getreide viel Wasser auf und muß dann wieder zurückgetrocknet werden. Durch Erhöhung der Konzentration auf 1 bis 1½% kann man zwar die Beizdauer auf wenige Minuten herabsetzen, doch ist auch in diesem Falle eine Nachbehandlung des Saatgutes mit 1%iger Kalkmilch ratsam.

Ein anderes, billiges Beizmittel ist Formalin. Formalin braucht nur in einer 0.1%igen Lösung angewandt zu werden, so daß ¼ Ltr. 40%iges Formalin zur Herstellung von 100 Ltr. Beizflüssigkeit ausreicht. Da sich aber ¼ Liter Formalin auf etwa 1 Zloty stellt, stellen sich auch in diesem Falle die Beizkosten sehr niedrig. Es wird jedoch dem Formalin nachgesagt, daß es ebenfalls die Keimfähigkeit des Saatgutes angreift, wenn dieses mechanische Verletzungen, die beim Drusch entstehen können, aufweist. Ebenso muß die vorgeschriebene Konzentration und die Beizdauer, die 15 Minuten betragen soll, genau eingehalten werden, wenn Schädigungen der Keimkraft vermieden werden sollen. Ueberbeiztes Saatgut läuft mangelhaft auf und ergibt besonders bei Trockenheit des Bodens einen lückenhaften Bestand. Die Trocknung des gebeizten Getreides muß rasch erfolgen. Am wenigsten soll der Hafer unter Formalin leiden und deshalb wird dieses Beizmittel gegen Haferflugbrand empfohlen. Neben der Billigkeit hat die Formalinbeizung noch den Vorteil, daß das über den Bedarf gebeizte Getreide für Ernährungs- und Fütterungszwecke verwandt werden kann; auch braucht bei der Anwendung von Formalin auf das Material der Beizgefäße keine Rücksicht genommen zu werden.

Unter den übrigen Beizmitteln nehmen die quecksilberhaltigen eine Sonderstellung ein; denn sie vernichten nicht nur die dem Saatgut anhaftenden Pilzsporen, sondern sollen auch stimulierend auf dasselbe wirken. Das mit diesen Beizmitteln gebeizte Saatgut soll schneller und gleichmäßiger aufgehen und sich auch besser entwickeln. Diese Beizmittel sind auch dementsprechend teuer, haben aber auf der anderen Seite den Vorteil, daß die Gefahr einer Ueberbeizung nur gering sein soll. Zu den wichtigsten Vertretern dieser Art gehören Uspulun und Germisan, die gegen 17% ihres gesamten Gewichtes an Quecksilber enthalten und auch bei uns zu haben sind. Weiter wäre Abavit, das in Deutschland erprobt wurde und sich recht gut bewährt hat, zu erwähnen. Diese Beizmittel werden als Trocken- und Naßbeize verkauft. Ueber die Preishöhe scheinen sich jedoch die Hersteller einig zu sein; denn die Preise sind bei uns für alle drei Beizmittel einheitlich. Von inländischen Produkten wäre die Trockenbeize Ziarnik O zu erwähnen. Die chemische Zusammensetzung dieses Beizmittels ist uns nicht näher bekannt. Die Preise für Ziarniak sind ebenfalls den anderen hier schon erwähnten Trockenbeizen angepaßt. Dieses Beizmittel wird in der gleichen Stärke wie z. B. Uspulun-Trockenbeize angewandt.

Bei der Naßbeizung beträgt die Beizdauer bei einer Konzentration von 0,125% bei Uspulun und Germisan 15 Minuten, bei Abavit 30 Minuten. Beizt man mit Germisan oder Uspulun 30 Minuten lang, so genügt gegen Weizensteinbrand auch eine 0,1% Lösung. Beim Benetzungsverfahren werden Beizlösungen je nach der zu bekämpfenden Pflanzenkrankheit von 0,3—0,6% genommen. Wird Kurz-Naß-Beize angewandt, so werden auf 100 kg Getreide je nach der zu bekämpfenden Krankheit 3—4 Liter 1,75%—2,5% Lösungen benötigt. Von den Trockenbeizen werden, wenn es sich um die Bekämpfung des Weizensteinbrandes und des Schneeschimmels handelt, je 100 kg Saatgut 200 g Trockenbeize gebraucht. Sollten sich noch Zweifelsfälle ergeben, so stehen den Mitgliedern die Fachabteilungen der Welage mit Ratschlägen gerne zur Seite.

Herbst- oder Frühjahrsdüngung?

Ueberall, wo in diesem Jahr Zwischenfrucht angebaut wurde, ist damit zu rechnen, daß dadurch die von der Trockenheit im Boden verschonten und daher zurückgebliebenen Nährstoffvorräte noch aufgebraucht werden. Dies gilt nicht nur von Kali und Phosphorsäure, sondern auch vom Stickstoff, der, einmal vorhanden, ebenfalls durch Hülsenfrüchte nutzbar gemacht wird und zum schnelleren Wachstum beiträgt. Selbstverständlich wird hierbei auch der Kalkvorrat entsprechend verbraucht.

Man wird also nach einem solchen Zwischenfruchtbau, wenn noch eine Winterung folgen soll oder kann, den Kalkvorrat im Herbst ergänzen und die Kaliphosphatgabe in ganzer Menge vor der Saat geben. Grundsätzlich sollte daher die Winterung ihre Kaliphosphatdüngung im ganzen im Herbst, und zwar so früh wie möglich, erhalten, wobei ein tieferes Unterbringen keinesfalls schädlich ist. Je trockener der Boden ist, desto zeitiger und tiefer bringt man diese Dünger in den Boden. Nur der Stickstoff nimmt eine Sonderstellung ein. Ganz leichte Böden erhalten Stickstoff auch zur Winterung nie in größerer Menge auf einmal, da man ja nicht weiß, wie sich das Wetter entwickelt. Bei sehr nasser Witterung z. B. sind doch immerhin Auswaschungsverluste möglich. Hier wird man darum ein Drittel bis ein Viertel der Gabe im Herbst, aber in langsam wirkender Form geben.

Es kann bei Böden, die erfahrungsgemäß im Frühjahr spät trocknen und daher auch spät betreten werden können, ohne weiteres richtig sein, neben der gesamten Kaliphosphatgabe auch einen erheblichen Stickstoffanteil — etwa die Hälfte — schon im Herbst zu geben, da man sonst leicht mit der ersten Frühjahrsgabe zu spät kommt. Den Rest streut man dann im Frühjahr. Das gleiche gilt auch für ungünstige Lagen mit frühem und langem Winter, wo das Frühjahr meist sehr plötzlich und mit großer Wärme einsetzt. Um hier nicht zu spät mit der ersten Kopfdüngung zu kommen, ist eine ausreichende Herbstversorgung mit Stickstoff das sicherste Mittel. Die Frühjahrsgabe würde dann in schnell wirkender Form zu verabreichen sein.

Günstiger sind alle mittleren und tätigen Böden unter mittleren klimatischen Verhältnissen. Dort ist es dann wohl möglich, entweder die Kaliphosphatgabe im ganzen im Herbst zu verabreichen, oder unter gleichzeitiger Zugabe von Stickstoff nur eine Teilgabe sofort und den Rest im Frühjahr zu geben. Ist aber für die Herbstentwicklung genug Stickstoff im Boden, so wird die ganze Stickstoffgabe im Frühjahr verabreicht, wobei die zusammengesetzten Formen neben den reinen Salpeterarten verwendet werden. Da in diesem Jahr infolge der zeitigen Ernte mehr Zeit zur Verfügung steht als sonst, wird man alle Arbeiten, die erledigt werden müssen, schon gleich bei der Herbstbestellung tun.

Ganz allgemein läßt sich sagen, daß, je leichter der Boden und je nasser das Jahr ist, sich die Düngung desto mehr nach der Hauptwachstumszeit hin verschiebt. Je schwerer aber der Boden oder je trockener das Jahr ist, desto zeitiger kann und muß man düngen, wobei naturgemäß auch die beste Arbeitsverteilung eine Rolle spielt. Da viel von der zukünftigen Witterung abhängt, ist es oft sehr schwer, das Richtige für die jeweilige Gegend zu treffen. Da wir schnell und langsam wirkende Düngerformen zur Auswahl haben, kann man sich leicht allen Verhältnissen anpassen und dadurch Verluste weitgehend vermeiden. So sind schnell wirkende Formen überall angebracht, wo lange Winter, schwerer Boden oder vorgeschrittene Zeit sie rechtfertigen, langsam wirkende Formen hingegen auf leichten Böden im Herbst und Frühjahr, auf besseren Böden bei Herbst- und sonst sehr zeitiger Dün-

gung und bei mildem Klima sowie für fast alle Fälle in nassen Jahren.

Hand in Hand mit der sachgemäßen mineralischen Nahrungsversorgung unserer Kulturpflanzen hat natürlich eine ausgiebige Versorgung aller Böden mit humusartigen Düngemitteln zu gehen. Dies hat zur Voraussetzung, daß wir noch mehr als bisher mit allen Kräften eine bessere Stallmistgewinnung anstreben müssen. Wenn man zwei gute Kälber hat, wird man beide gleich gut füttern und pflegen, und nicht das eine mästen und das andere verhungern lassen. Ebenso ist es mit der Düngung! Nur in einer glücklichen Paarung der mineralischen mit den organischen Düngern werden wir dem Ziel, Höchsternten zu gewinnen, möglichst nahe kommen. Dazu gehört nicht zuletzt, daß wir auch den wirtschaftseigenen Düngern größte Sorgfalt angedeihen lassen.

Richtiges Einmieten der Hackfrüchte.

Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, daß die richtig durchgeführte Mietenaufbewahrung die größte Sicherheit für gute Haltbarkeit bietet. Bei Kelleraufbewahrung dagegen (abgesehen von besonders gebauten Kellern für Frühkartoffeln usw.) liegen die Früchte meistens zu warm. Auch läßt sich die Kellertemperatur wesentlich schlechter regulieren als die Mietentemperatur. Welche Hauptfehler werden nun beim Einmieten von Kartoffeln und Rüben gemacht?

1. Die Mietengrube wird zu tief ausgehoben. Infolgedessen liegen die untersten Kartoffeln oder Rüben zu warm, selbst wenn der obere Mietenteil auf normaler Temperatur gehalten wird. Außerdem sammelt sich in der tiefen Mietengrube Feuchtigkeit, die die Fäulnis begünstigt. Ein Einmieten zu ebener Erde oder ein ganz flaches Ausheben der Erde genügt vollständig.

2. Der zweite Hauptfehler ist der, daß

zum Zudecken der Mieten zu viel Erde und zu wenig Stroh oder Kartoffelkraut verwendet wird.

Dann dringt der Frost in strengen Wintern in die Miete ein, wie es im vergangenen Winter vielfach der Fall gewesen ist.

Erde allein hält ja die Kälte nicht ab, sondern diesen Vorzug haben die luftführenden Zwischenschichten aus Stroh oder anderem Streumaterial; sie dürfen daher nicht zu knapp bemessen werden. Luft ist bekanntlich ein schlechter Wärme- und Kälteleiter. In frostgefährdeten Lagen sollte man daher stets zwei solcher Isolierschichten vorsehen. Die erste Strohschicht kommt unmittelbar auf die Kartoffeln, dann folgt eine Erdschicht. Bei Beginn des Frostes wird eine zweite Isolierschicht aus Stroh oder Kartoffellaub aufgebracht, die wieder mit Erde bedeckt wird.

Die Erdschichten dürfen aber nicht so dick und schwer sein, daß sie die Isolierschichten ganz zusammendrücken,

denn diese sind natürlich um so wirksamer, je mehr Luft sie führen. Rings um die Miete wird ein Wasserabzugsgraben gelegt.

Zur Wärmeregulierung und Entlüftung der Miete kann man im First in der untersten Strohschicht einen Langbaum vom Erntewagen mit einbauen, der, später herausgezogen, ein Dunstabzugsrohr entstehen läßt. Sorgfältige Nachprüfung der Mietentemperatur (am besten mit einem Mietenthermometer) ist unerläßlich.

Die Mietentemperatur darf nicht über 8 Grad steigen und sollte nicht unter 0 Grad sinken,

wenngleich das eigentliche Erfrieren der Kartoffeln erst bei — 8 Grad eintritt.

Wesentlich ist ferner für die Haltbarkeit der Hackfrüchte, daß diese sauber und trocken in die Miete kommen. Beim Abladen von Kartoffeln aus dem Wagen in die Miete empfiehlt sich die Benutzung einer Rutsche, deren Boden aus einem Sieb besteht, durch das der anhaftende Schmutz hindurchfällt. Selbstverständlich sollte das Handwerkszeug für die Hackfruchternte in Ordnung sein. Abgenutzte Kartoffel- und Rübengabeln, an deren Zinkenenden die verdickten Schutzknöpfe fehlen, verletzen das Erntegut und schaffen so Eingangspforten für Fäulniserreger.

Landwirtschaftliche Vereinsnachrichten

Vortrag über sachgemäße Organisation eines landwirtschaftlichen Betriebes.

Der Ausschuß für Acker- und Wiesenbau beider Welage veranstaltet zusammen mit der Kreisgruppe Posen am 23. September um ½3 Uhr eine Sitzung im kleinen Saal des Evangel. Vereinshauses in Posen. In dieser Sitzung wird Herr Professor Dr. Blohm-Danzig einen Vortrag über das Thema „Wie sollen wir in unseren Posener, bereits vom Kontinentalklima beherrschten Betrieben das Anbauverhältnis der verschiedenen Feldfrüchte gestalten?“ (unter besonderer Berücksichtigung der augenblicklichen und zu erstrebenden Feldfutter- und Grünlandflächen) halten. Ein landwirtschaftlicher Betrieb kann nur dann ungünstige klimatische Einflüsse, wie Dürreperioden usw. überdauern, wenn die einzelnen Produktionszweige aufeinander abgestimmt sind und wenn der Betriebsleiter durch Schaffung von Reserven schlechten Erntejahren vorbaut. Der Besuch dieser Veranstaltung liegt daher im Interesse eines jeden Landwirts und Bauern.

Vereinskalender.

Bezirk Gnesen.

Kr.-Gr. Gnesen: Sommerfest Sonnabend, 25. 9., pünktlich 7 Uhr in sämtlichen Räumen des Zivilkasinos, ul. Mikolaja 1, mit Theater und Tanz. Zur Vorführung gelangt das Lustspiel „Eintritt frei“, gespielt von der Posener Deutschen Bühne. Vor dem Theater und in den Pausen erstklassiges Konzert. Kartenvorverkauf in der Geschäftsstelle, Park Kosciuszki 16, und im Ein- und Verkaufsverein, ul. 3-go maja 1. Fahrradstand am Ort.

Generalversammlungen:

O.-Gr. Lindenbrück: Sonntag, 19. 9., um 1 Uhr im Konfirmandensaal. Vortrag: Herr Baehr-Posen. Geschäftliches.

O.-Gr. Gurkingen: Sonntag, 19. 9., um 5 Uhr im Gasthaus. Vortrag: Herr Baehr-Posen. Geschäftliches.

O.-Gr. Libau: Mittwoch, 6. 10., um ¼4 Uhr im Gasthaus. Vortrag: Landschaftsgärtner Hornschuh-Gostyn über „Tagesfragen im Obst- und Gartenbau“. Obstsorten sind mitzubringen. Geschäftliches.

O.-Gr. Marktstädt: Freitag, 1. 10., um ½3 Uhr bei Jodeit. Vortrag: Dr. Reschke-Posen über „Kartoffelernte und -verwertung“. Geschäftliches. Die Jungbauern sind zu dieser Versammlung besonders herzlich eingeladen.

In vorstehenden Versammlungen Neuwahl des gesamten Vorstandes und der Ortsgruppendelegierten, da Amtszeit abgelaufen.

Versammlungen:

O.-Gr. Lopienno-Kludzin: Montag, 27. 9., um ¾6 Uhr bei Dombrowski. Vortrag: Herr Baehr-Posen. Geschäftliches. Die Jungbauern sind zu dieser Versammlung besonders herzlichst eingeladen.

O.-Gr. Wongrowitz: Donnerstag, 7. 10., vorm. 10 Uhr bei Wilhelm Tonn. Vortrag: Landschaftsgärtner Hornschuh-Gostyn über „Das richtige Sortieren und Aufbewahren des Winterobstes“. Die Frauen der Mitglieder sind zu dieser Veranstaltung besonders herzlich eingeladen.

O.-Gr. Gnesen: Freitag, 8. 10., vorm. ½11 Uhr im Zivilkasino. Vortrag: Landschaftsgärtner Hornschuh-Gostyn über: „Das richtige Sortieren und Aufbewahren des Winterobstes“. Geschäftliches.

O.-Gr. Lekno: Sonnabend, 9. 10., um ¼4 Uhr im Konfirmandensaal. Vortrag: Landschaftsgärtner Hornschuh-Gostyn über „Tagesfragen im Obst- und Gartenbau“. Geschäftliches.

O.-Gr. Schwarzenau: Sonntag, 10. 10., um 8 Uhr bei Marquardt. Vortrag: Landschaftsgärtner Hornschuh-Gostyn über „Das richtige Sortieren und Aufbewahren des Winterobstes“. Geschäftliches.

Zu obigen Versammlungen bitten wir verschiedene Obstsorten mitzubringen. Die Frauen und Töchter der Mitglieder sind hierzu besonders herzlich eingeladen.

Bezirk Lissa.

Sprechstunden:

Jutroschin: 17. 9., um 14 Uhr bei Stenzel.
Rawitsch: 24. 9.
Gostyn: 1. 10.

Generalversammlungen:

O.-Gr. Rawitsch: 26. 9., um 16 Uhr bei Bauch. Neuwahl des Vorstandes. Vortrag Herr Baehr-Posen über „Die Lage der Landwirtschaft“. Geschäftliche Mitteilungen.

Kr.-Gr. Kosten: 8. 10., um 16 Uhr in Schmiegel bei Fechner. Neuwahl des Vorstandes. Vortrag Herr Baehr. Geschäftliche Mitteilungen.

Wir bitten diejenigen Jungbauern, die auf die Winterschule gehen wollen, sich bei uns zu melden.

Bezirk Neutomischel.

Sprechstunde: Jeden Freitag ab 8 Uhr bei Piasecki.

Kr.-Gr. Wollstein: In der Zeit vom 18.—20. 9. findet in Wollstein im Schützenhaus eine landwirtschaftliche Ausstellung für

den Kreis Wollstein, die einen Obstmarkt und eine Viehschau umfaßt, statt. Alles Nähere ist bei den Ortsgruppenvorsitzenden zu erfahren, welche auch die Anmeldeformulare zur Ausstellung besitzen.

Betr. Heilhilfe Wollstein: Eine weitere Rate zum Hilfsfonds war im August fällig. Die Restanten werden gebeten, die neue Rate umgehend einzuzahlen.

Herbstvergnügen:

O.-Gr. Zirke: Sonnabend, 18. 9., Herbstvergnügen bei Heinzel. Beginn 7 Uhr. Mitglieder der Nachbarvereine sind herzlich willkommen.

Bezirk Ostrowo.

Sprechstunden:

Krotoschin: Freitag, 17. 9., und 1. 10., bei Pachale.
Kempen: Dienstag, 21. 9., im Schützenhaus.
Kobylin: Donnerstag, 23. 9., bei Taubner.
Koschmin: Montag, 27. 9., bei Gluch am Markt von 8—9 Uhr.

Generalversammlungen:

O.-Gr. Helleseld: Sonnabend, 18. 9., um 6½ Uhr bei Gonschorek.
O.-Gr. Marienbronn: Sonntag, 19. 9., um 2 Uhr bei Smardz.
O.-Gr. Gute-Hoffnung: Sonntag, 19. 9., um 4½ Uhr bei Banaszyński.

In vorstehenden 3 Versammlungen spricht Dr. Reschke-Posen über „Kartoffelernte und -verwertung".

O.-Gr. Raszków. Generalversammlung Sonntag, den 19. 9., um 9 Uhr vormittags im Hotel Polski. Vortrag Dr. Reschke Poznań über „Kartoffelernte und -Verwertung durch Einsäuern mittels einer Dampfanlage". Außerdem finden Delegiertenwahlen statt. Vollzähliges Erscheinen unbedingt erforderlich.

O.-Gr. Suschen: Facharbeitssitzung Freitag, den 17. 9., um 8 Uhr abends im Konfirmandensaal.

O.-Gr. Steinikshein: Sonnabend, 25. 9., um 6 Uhr bei Biadala mit Frauen. Vortrag von Herrn Hornschuh-Gostyn über „Obst- und Gartenbau".

In sämtlichen Generalversammlungen finden die Wahlen der Delegierten statt und ist vollzähliges Erscheinen unbedingt erforderlich.

Versammlungen:

O.-Gr. Schwarzwald: Sonntag, 26. 9., Besichtigung von Gärten und Vortrag von Landschaftsgärtner Hornschuh-Gostyn. Treffpunkt 1 Uhr bei Schoen, Kotowski.

Bezirk Posen

Sprechstunden:

Schrimm: Montag, 27. 9., um 9 Uhr, Zentralhotel.
Pinne: Dienstag, 28. 9., Ein- und Verkaufsgenossenschaft.

Generalversammlungen:

Kr.-Gr. Wreschen: Sonnabend, 18. 9., um 4.30 Uhr bei Haenisch. Satzungsgemäße Wahlen. Vortrag Ing. agr. Karzel: „Futtergewinnung, -aufbewahrung und -verwertung im Trockengebiet".

Kr.-Gr. Posen: Donnerstag, 23. 9., um 2½ Uhr im kleinen Saal des Evang. Vereinshauses. Satzungsgemäße Wahlen. Vortrag Prof. Dr. Blohm-Danzig: „Wie sollen wir in unserem Posener, bereits vom Kontinentalklima beherrschten Betrieben das Anbauverhältnis der verschiedenen Feldfrüchte gestalten?"

Versammlungen:

O.-Gr. Wreschen: Sonnabend, 18. 9., um 4.30 Uhr bei Haenisch. Vortrag Ing. agr. Karzel: „Futtergewinnung, -aufbewahrung und -verwertung im Trockengebiet".

Genossenschaftliche Mitteilungen

Wirtschaftsführung und Genossenschaft.

Im Reich wurde mit dem Erbhofgesetz für die Landwirtschaft eine ganz neue Grundlage geschaffen. Drei Grundsätze sind es, die in dem Gesetz niedergelegt sind: Das bäuerliche Gut ist unteilbar, unbelastbar und unverkäuflich. Damit wurde der Bauer und sein Hof herausgehoben aus der Marktwirtschaft, die von dem Grundsatz des freien Wettbewerbs beherrscht wird.

Wenn also der Bauer und sein Hof ganz bewußt vom Markt ferngehalten wurden, weil sein Grund und Boden mehr ist als nur eine von Hand zu Hand gehende Ware, dann mußte gleichzeitig vorgesorgt werden, daß sich der Bauer nun nicht der Bequemlichkeit hingibt und anfängt, nachlässig zu werden. Das ist durch das Gesetz geschehen. Das Erbhofgesetz gibt dem Bauern Rechte und legt ihm Pflichten auf. Er soll aus seiner Wirtschaft möglichst viel herausholen, damit die Volksernährung sichergestellt wird.

Um die Nachlässigen und Bequemen, die ihren Pflichten einer ordnungsmäßigen Wirtschaftsführung nicht nachkommen, ausschalten zu können, sind im Erbhofgesetz entsprechende Bestimmungen aufgenommen. Ein unfähiger Bauer kann abgemeiert werden, d. h., er wird kraft Urteilsspruchs des Nutznießens für verlustig erklärt. An seine Stelle wird ein anderer, in der Regel aus der gleichen Familie, eingesetzt, der die Gewähr dafür gibt, daß er besser zu wirtschaften versteht als sein Vorgänger. Wenn Aussicht darauf besteht, daß sich der unordentliche Wirt bei entsprechender Beaufsichtigung bessert, so kann von einer Abmeierung abgesehen und für eine gewisse Zeit ein Verwalter oder ein Pächter auf den Hof gesetzt werden.

Welche Lehren können wir für uns aus den Maßnahmen ziehen, die im Reich gegen unfähige und unbrauchbare Bauern angewandt werden? Bei uns bildet sich mancher ein, so wirtschaften zu können, wie es ihm gefällt. Es fehlt oft jedes Verantwortungsgefühl gegenüber der Familie und der Gemeinschaft. Das zeigt sich darin, daß die Feldbestellung liederlich erfolgt, die Viehpflege und Viehhaltung vernachlässigt werden, die vereinnahmten Gelder für unnütze und überflüssige Sachen ausgegeben, Schulden gemacht und keine Abzahlungen vorgenommen werden. In unseren Dörfern sind leider auch einzelne solcher Wirte anzutreffen. Unsere Spar- und Darlehnskassen haben mit diesen Schuldnern ihre Not. Uns fehlt die Handhabe, schlechte Wirtschafter aus der Wirtschaftsführung auszuschalten. Das enthebt uns jedoch nicht der Verpflichtung, die Schuldner zu ordentlicher und vernünftiger Wirtschafts- und Lebensweise anzuhalten.

Es muß gefordert werden, daß der Kreditnehmer pünktlich Zins- und Kapitalszahlungen leistet. Tut er das nicht, dann müssen die Gründe hierfür ermittelt werden. Wenn Böswilligkeit vorliegt, dann ist Rücksichtnahme bei den Schuldnern nicht angebracht. Die der Genossenschaft zur Verfügung stehenden Zwangsmittel sind in solchen Fällen anzuwenden. Vorstand und Aufsichtsrat sind in ihren Maßnahmen gegen starrsinnige Schuldner von den übrigen Mitgliedern zu unterstützen. Wenn dagegen Zahlungsunfähigkeit durch mangelhafte Wirtschaftsweise hervorgerufen ist, dann muß der Schuldner entweder die Wirtschaftsführung an ein fähiges Mitglied seiner Familie (z. B. an einen Sohn) abtreten oder sich von erfahrenen Landwirten beraten und belehren lassen. Es geht nicht an, daß durch die Unfähigkeit einzelner die ganze Genossenschaft in Mitleidenschaft gezogen wird. Wer glaubt, ein Sonderleben innerhalb der Genossenschaft führen zu können, der irrt sich. Jedes einzelne Mitglied hat sich in das Ganze einzuordnen. Außenseiter müssen dazu gezwungen werden. Wenn unsere Genossenschafter von der Notwendigkeit der Ein- und Unterordnung überzeugt sind, dann wird es möglich sein, auch Starrköpfe zur Erfüllung ihrer Pflichten zu zwingen.

Unsere Genossenschaften in den Dörfern sind nicht nur für rein wirtschaftliche Zwecke bestimmt. Das hat der Schöpfer des ländlichen Genossenschaftswesens, Friedrich Wilhelm Raiffeisen, auch immer wieder betont. Er wollte mit der örtlichen Kasse vielmehr eine echte Gemeinschaftszelle schaffen, die alle in einem Bezirk Zusammengehörigen umfaßt und sie in ihren Pflichtenkreis einbezieht. Ohne diese sittlichen Werte ist der großartige Aufschwung der ländlichen Genossenschaftsbewegung gar nicht zu denken. Eine rechte Genossenschaft ist nur dort, wo jedes Mitglied sich dem anderen gegenüber verantwortlich fühlt, wo jeder mit allen seinen Kräften danach strebt, das Beste herzugeben. Die Bedingung aber dafür ist, daß seine ganze Lebens- und Wirtschaftsführung untadelig ist. Die Genossenschaft soll dazu erziehen, wo das bisher noch nicht der Fall ist, und sie wird es auch dort erreichen, wo die Gemeinschaft der Mitglieder stark genug ist, um anspornend auf die Umgebung zu wirken und dort zu helfen, wo Hilfe angebracht ist.

Bl.

32. Butterprüfung.

Die 32. Butterprüfung wird aus technischen Gründen als Paketprüfung aufgezogen. Federführender und veranstaltender Verband ist bei dieser Prüfung der Milchwirtschaftliche Verband Bromberg. Das Verpackungsmaterial ist den Molkereien zugesandt worden. Der telegraphische Abruf erfolgt wie üblich. Die Prüfung findet in Bromberg statt. Der Termin und das Prüfungslokal werden im Zentralwochenblatt noch bekanntgegeben. Die Beteiligung einer jeden Molkerei ist dringend erwünscht. Die Proben sind zu senden an: „Związek Mleczarski w Polsce, Bydgoszcz II, poste restante".

Verband deutscher Genossenschaften.

Bekanntmachungen

Achtung!!!! Schulabgänger!!!!

Wir raten dringend unserer Jugend, sofort nach der Schulentlassung sich freiwillig in die Fortbildungsschule zu melden, um

1) die Zeit bis zum evtl. Antritt in eine handwerkliche, kaufmännische oder gewerbliche Lehrstelle gut zu nutzen und die erworbenen Schulkenntnisse zu verbessern,
2) für den Fall, daß am Ort der späteren Lehre keine Fortbildungsschule bestehen sollte, diese vorher bereits besucht zu haben,
3) während der Lehre die Zeit des Besuches der Fortbildungsschule abzukürzen und damit für die eigentliche Berufsarbeit mehr Zeit zu gewinnen.

Wer im Beruf vorwärts kommen will, muß eine möglichst gute und vielseitige Schulbildung besitzen.

Meldet Euch daher sofort zum Besuch der Fortbildungsschule! **Berufshilfe E. V.**

Die 68. Zuchtviehauktion

der Herdbuchgesellschaft des schwarzbunten Niederungsrindes Großpolens findet am 27. Oktober 1937 in Poznań statt.

Anmeldungen sind spätestens bis zum 25. September 1937 einzusenden. **Die Herdbuchgesellschaft.**

Allerlei Wissenswertes

Ein Praktiker über den Winterrübsen.

Der Winterrübsen ist die zeitigste Grünfutterpflanze. Gesät in den ersten Septembertagen, kann Mitte April mit dem Füttern begonnen werden. Sein Geschmack ist süß, ähnlich wie bei Oberrüben und Kohlstrünken. Gierig frißt ihn das Vieh. Deswegen hat der Uebergang zur vollen Grünfütterung langsam zu erfolgen, um Aufblähen der Kühe zu verhindern. Bis zum Beginn der Vollblüte, bis zum Holzigwerden des Stengels, ungefähr bis 10. Mai je nach Witterung, wird er gern gefressen. Bei guter Düngung genügen 2 Morgen für 10 Stück Großvieh auf drei bis vier Wochen. Soll der Rübsen Massenerträge bringen, so ist es empfehlenswert, den Stalldung, der den Rüben oder Kartoffeln zugedacht ist, schon dem Rübsen zu geben. Auch Volldüngung mit Handelsdünger ist nicht zu vergessen. Gesät wird hier mit 20 cm Reihenweite. Aussaatquantum 5 bis 6, auch 7 bis 8 Pfund je Morgen. Je üppiger der Stand, desto besser die Gare des Bodens. Nach Stalldunggabe im Herbst genügt eine Pflugfurche mit nachfolgender Schleppe im Frühjahr. Der Boden zerfällt hinter dem Pfluge vollständig krümlig. Stückweise läßt sich das Feld nach dem Abfuttern mit geringer Arbeit bestellen.

Der nicht verfütterte Rübsen blieb zum Reifwerden stehen. Er räumte am 17. Juni das Feld. Die Stengel hatten eine Länge bis zu 1,75 m. Trotz Notreife wurden 5 Ztr. je Morgen erdroschen. Auf diesem Boden wären dieses Jahr kaum 5 Zentner Hafer je Morgen gewachsen. Die nach dem reifgeernteten Rübsen gesäten Wasserrüben hatten am 15. August eine Blatthöhe bis zu 40 cm.

Ein Ertrag von nur 5 Zentner je Morgen entspricht wenigstens einem Ertrage von 12 Zentner Hafer.

Kein Versuch scheint empfehlenswerter zu sein als der Versuch: Winterrübsen zur Samengewinnung mit nachfolgender Stoppelrübe, und dies gerade auf Sandboden. Dem Winterrübsen kommt die Winterfeuchtigkeit zugute, der Stoppelrübe die Herbstfeuchtigkeit. C.

Winke zum Beerenobstanbau.

Die zeitige Herbstpflanzung ist in den meisten Fällen der Frühjahrspflanzung vorzuziehen. Auch sollte für genügende Bewässerung gesorgt werden.

Die Reinhaltung der Beerenobstanlagen bereitet dann besondere Schwierigkeiten, wenn nicht regelmäßig mit Hacke oder Spaten gearbeitet werden kann. Nisten sich erst Quecken in Erdbeer- oder Himbeerkulturen ein, so ist auf Wirtschaftlichkeit nicht mehr zu rechnen. Daher ist von vornherein das Rigolen solcher Anlagen zu empfehlen, wobei die Ausrottung ausdauernder Unkräuter gewährleistet ist.

Die **Himbeere** ist ein Flachwurzler und verlangt genügend feuchten und humosen Boden. Die **Johannisbeere** gilt vielfach als anspruchsloser; bei Mangel an Feuchtigkeit und Nahrung leidet sie aber unter Blattfall; daher sollte man in weniger günstigen Lagen zunächst auf die „**Rote Holländische**“ zurückkommen.

Die **Stachelbeere** wird dem manchmal stark auftretenden **Meltau** nur dann einigermaßen Widerstand leisten können, wenn sie in bester Kultur gehalten wird. Man wird auch in der Hauptsache die sogenannte Grünpflücke beibehalten müssen. Gute Ernährung, Auslichten und Kalkvorrat im Boden sind neben den Spritzmitteln unerläßlich.

Unsere Beerenobstarten, die **Erdbeeren** inbegriffen, verlangen gute Bodenbearbeitung, genügend weite Pflanzung und sachgemäße Düngung, um einträglich zu sein.

Sandböden mit einigem Lehmgehalt und Humusuntermengung sind in der Niederung noch geeignet; in Höhenlagen werden die Pflanzungen bei leichten Böden versagen. Abhänge nach Süden, Südwesten oder Südosten sind geeigneter als solche in entgegengesetzter Richtung. Die **Pflanzweite** ist in vielen Fällen zu eng bemessen. Dies erschwert allein schon eine gründliche Bodenbearbeitung. Für Johannis- und Stachelbeeren sollten die Reihen im Abstand von 2 m und in den Reihen ein solcher von 1,50 m gehalten werden. Bei Himbeeren der gleiche Reihenabstand; jedoch in den Reihen 0,50 m. Erdbeeren sollten gartenmäßig einen Reihenabstand von 0,50 m und innerhalb der Reihen einen solchen von 0,40 m erhalten; feldmäßig pflanze man sie im Reihenabstand von 0,80 bis 1 m, in den Reihen 0,40 m.

Fragekasten und Meinungsaustausch

Frage: Was ist zweckmäßiger zur Futtereinsäuerung zu verwenden, Viehsalz oder Magermilch? O. Gr. Konarzewo.

Antwort: Die beiden Zutaten haben ganz verschiedenen Zweck. Das eine kann das andere nicht ersetzen. **Viehsalz** wirkt geschmackverbessernd und zieht die Flüssigkeit aus dem Futter heraus. Die Verwendung von Viehsalz ist normalerweise nicht nötig; gegebenenfalls nehme man höchstens ½ kg auf 100 kg Grünfutter. **Magermilch**, welche einen Tag angesäuert wurde, soll Milchsäurebakterien ins Futter bringen, damit die erstrebte Milchsäuregärung möglichst rasch gefördert wird. Angesäuerte Milch oder Molke soll nicht, wie vielfach irrtümlich angenommen wird, die in Deutschland gebräuchliche Säure ersetzen. Wenn die Milchsäuregärung im Futter rasch vonstatten gehen soll, dann müssen die Milchsäurebakterien, welche man durch die angesäuerte Milch in das Futter bringt, sofort Nahrung haben, nämlich Zucker oder Stärke. Enthält Mais **ohne** Kolben, oder die eiweißreichen Pflanzen, wie Serradella, Klee, Luzerne, Gras, Wickgemenge nicht genügend Zucker, so geben Sie auf 1 Ztr. Futter 1 kg Rohmelasse oder ½—1 Pfd. billiges Getreideschrot, um Nahrung für die Milchsäurebakterien zu schaffen. Die Melasse kann mit der gleichen Menge Wasser verdünnt werden, um sie im Gemisch mit der Magermilch mittels der Gießkanne besser über die Futterschichten zu sprengen. **Plate.**

Frage: Auf einem Teil meines Roggenschlages, der vor einigen Jahren gekalkt wurde, ist der Windhalm stärker aufgetreten als auf dem nicht gekalkten Teil. Gehört der Windhalm zu den kalkanzeigenden Pflanzen?

Antwort: Windhalm bevorzugt leichte, sandige, feuchte Böden, ist aber auch auf trockneren Böden anzutreffen. Die Samen behalten lange Zeit ihre Keimfähigkeit und benötigen zur Keimung ausreichend Licht und Feuchtigkeit, deshalb tritt er in lückigen Winterungsbeständen besonders stark auf.

Bücher

Praktische Düngerlehre für den landwirtschaftlichen Betrieb. Von Dr. H. Rheinwald, Landsberg (Warthe). Mit 20 Textabbildungen. Verlag von Paul Parey in Berlin Hedemannstraße 28—29. Steif brosch. Rm. 5,20; geb. Rm. 6,20 (im Auslande ermäßigt sich der Preis um 25%).

Dr. Rheinwald hat mit diesem Buche die so dringend nötige und seit Jahren von der Praxis erwartete, neuzeitliche praktische Düngerlehre geschaffen, die in jeder Hinsicht den Erwartungen und erweiterten Aufgaben der Landwirtschaft entspricht. Ohne besondere Kenntnisse vorauszusetzen, rein praktisch und allgemeinverständlich, behandelt es erschöpfend sämtliche Fragen der Düngung, wie sie der Landwirt beantwortet haben will. Der kurzgefaßten Darstellung der Grundkenntnisse der Pflanzenernährung und Vorgänge im Boden sowie der Düngemittel selbst folgt die Handhabung der Düngung, bei deren Behandlung besonderes Augenmerk auf den Boden, seine Nährstoff- und Kalkversorgung und Ertragsfähigkeit sowie auf die wechselnden Ansprüche der verschiedenen Pflanzen gerichtet ist. Der betriebswirtschaftlich richtige Einbau der Düngung in die Fruchtfolge, die Anpassung an die Arbeitskräfte und die Arbeitsverteilung werden ebenfalls sehr eingehend besprochen, was besonders wichtig ist, da hiervon die rechtzeitige Durchführung der Düngemaßnahmen stark abhängig ist und damit auch der Gesamtwirtschaftserfolg. Zahlreiche praktische Hinweise und Angaben über die technische Durchführung der Düngung, über richtiges Lagern, Mischen und Streuen der Düngemittel und eine Beschreibung der zweckmäßigen Geräte und Maschinen zur Ausführung der Düngung beschließen das Buch, das zu den hervorragendsten neuzeitlichen Arbeitsbüchern der Landwirtschaft gerechnet werden muß und wärmstens zur Anschaffung empfohlen sei.

Ein wichtiger Dienst an der Volksgemeinschaft.

Dieser Weckruf ergeht auch an alle evangelischen Töchter unserer Welagemitglieder. Laßt ihn in Eure Herzen dringen und setzt ihn in die Tat um! Hier bietet sich erstens Gelegenheit, etwas zu lernen, was der Natur des weiblichen Wesens besonders entspricht und zweitens die Möglichkeit, auf dieser Grundlage einen segensreichen Lebensberuf aufzubauen. Kommt und stellt Eure Kraft in den Dienst der christlichen Nächstenliebe.

Frauen-Ausschuß
i. A. Frau von Loesch.

Unsere Zeit hat ein klares Verständnis dafür, daß niemand nur für sich selbst leben und lediglich seinen eigenen Vorteil suchen darf, sondern daß jeder eine Verantwortung trägt für die Volksgemeinschaft, der er angehört und für das Land, in dem er wohnt.

Von diesem Gesichtspunkt aus ist die Frage der Gesundheitspflege ganz besonders wichtig. Jeder, der einmal von Krankheit heimgesucht wird, muß durch die Hilfe der anderen so schnell als möglich von Schmerz und Schwachheit befreit und zur Gesundheit geführt werden, damit er seinen Platz im Leben wieder ausfüllen und für sich und die Seinen sorgen kann.

An dieser großen Aufgabe arbeitet an ihrem Teil auch die Evangelische Diakonissen-Anstalt in Posen mit. Seit 71 Jahren besteht dieses Haus und ist mit dem öffentlichen Leben unseres Gebietes aufs engste verbunden. Durch die Arbeit der Aerzte und Schwestern des Diakonissenhauses ist vielen Tausenden in Krankheitsnot der Weg zur Genesung gebahnt worden, ohne daß bei denen, die Hilfe suchten, je nach Bekenntnis und Nationalität gefragt wurde.

Solchem Ziel dient nicht nur das Diakonissen-Krankenhaus in Posen, sondern nicht weniger die weitverbreitete Arbeit, welche die Schwestern des Diakonissenhauses jahraus jahrein in zahlreichen Gemeinden und Wohlfahrts-Anstalten leisten.

Durch Gewissenhaftigkeit und Treue haben die Posener Diakonissen sich das Vertrauen weitester Kreise erworben. Ihre Arbeit wird auf den verschiedensten Gebieten der Gesundheitsfürsorge allgemein geschätzt und deshalb in steigendem Maße begehrt.

Das bringt es mit sich, daß mehr Schwestern verlangt werden, als das Diakonissenhaus zu stellen imstande ist, zumal da die berufliche Ausbildung der Schwestern entsprechend den neuzeitlichen Anforderungen immer sorgfältiger gestaltet wird und dementsprechend längere Zeit in Anspruch nimmt.

Deshalb ruft das Diakonissenhaus die Töchter der evangelischen Familien zu tatkräftiger Mitarbeit am allgemeinen Wohl auf.

Nach den Grundsätzen, die das Diakonissenhaus im Geist evangelischen Glaubens und christlicher Liebe stets vertreten hat, und die ganz dem entsprechen, wofür sich die Jugend unserer Tage in selbstlosem Sinn einsetzen möchte, darf es sich dabei nicht um persönlichen Nutzen handeln, sondern um uneigennützigen Dienst für die Allgemeinheit.

Die Tätigkeit im Diakonissenhaus und auf seinen Arbeitsfeldern ist eine sehr mannigfaltige, so daß jede besondere Veranlagung und Befähigung einen entsprechenden Wirkungskreis finden kann.

Den jungen Mädchen, die in diese Arbeit eintreten und darin einen wertvollen und befriedigenden Lebensinhalt finden wollen, bieten sich — bei völlig freier Ausbildung — verschiedene Möglichkeiten.

Das Wünschenswerteste ist, daß junge Mädchen, welche die körperliche und geistige Eignung dafür besitzen, sich den Diakonissenberuf als Lebensberuf erwählen und in die Schwesternschaft des Diakonissenhauses eintreten. Nach der Diakonissen-Einsegnung übernimmt das Mutterhaus für seine Schwestern die volle Versorgung in gesunden und kranken Tagen, sowie im Alter.

Junge Mädchen, die sich nicht für die Dauer binden wollen und die Krankenpflege später für den Dienst in der eigenen Familie oder im Lebenskreis der engeren Heimat ausüben möchten, können sich dem Diakonissenhaus als Hilfsschwestern für ein Jahr verpflichten. Nach Ablauf dieser Zeit haben sie die Möglichkeit der eigenen Entscheidung, ob sie noch weiterhin in der Arbeitsgemeinschaft des Diakonissenhauses verbleiben oder später zeitweise in sie zurückkehren wollen. Eine Verpflichtung besteht für sie dann nicht mehr. Höhere Schulbildung, die für ein etwa erstrebtes staatliches Krankenpflege-Examen erforderlich ist, ist sehr erwünscht, aber nicht Bedingung. Verbleiben die Hilfsschwestern nach Ablauf des Lehrjahres in der Krankenpflege des Diakonissenhauses, so erhalten sie ein monatliches Taschengeld.

Jede nähere Auskunft erteilt gern die Evangelische Diakonissen-Anstalt in Posen (Poznań, ul. Grunwaldzka 49).

Wie wird Schimmelbildung verhütet?

Unmengen von Obst, Gemüse, Weintrauben, Konserven und Speisen aller Art fallen den Schimmelpilzen zur Beute, denn überall besteht die Gefahr des Verschimmelns. Wegen ihrer praktischen Bedeutung insbesondere im menschlichen Haushalt, in Wohnung, Küche und Keller, gehört die Schimmelpilzkunde in den Wissensschatz weitester Volkskreise. Eine Heimstätte ersten Ranges für den Schimmel ist der Erdboden. Pflanzlicher Staub muß mindestens zehn Jahre alt geworden sein, um ungefährlich zu werden, denn so lange dauert es, bis die Schimmelpilzsporen abgestorben sind. Die Luftfeuchtigkeit ist der Schrittmacher der Schimmelbildung in Kellern und in Eisschränken. Andauernd feuchter Nährboden ist allerdings für Schimmelpilze schädlich; sie fallen, zumal bei wärmerer Temperatur, den Fäulnisbakterien zum Opfer. Ein widerlich muffiger Geruch macht sich in diesem Fall breit. Am stärksten tritt Schimmelbefall in dumpfigen, ungelüfteten, feuchten Räumen auf. Darum gehören Nahrungsmittel in trockene, gut gelüftete Räume. In trockener Luft trocknet die Oberfläche der Speisen schnell, und die Schimmelpilzsporen können nicht auskeimen. Wenn kalte Keller pilzfrei bleiben sollen, so müssen sie mit trockener Luft versorgt werden. Die kalte Winterluft wirkt stark trocknend, besonders dann, wenn sie angewärmt wird. Die Küchenluft enthält die wenigsten Pilzkeime! Der beim Kochen aufsteigende Wrasen schlägt alles nieder. Die Sporen ziehen Wasser an; sie schwellen an, werden schwerer und fallen zu Boden. Außer den Schimmelsporen schwirren in trockener Luft noch andere Keime, Bakterien und Hefekeime umher; auch diese fallen im feuchten Raum schnell zu Boden. Der Verminderung der Ansteckungsgefahr im feuchten Raum steht gegenüber die außerordentliche Begünstigung der Entwicklung.

Die einkochende Hausfrau hat es außer mit den Bakterien auch mit den Schimmelpilzen zu tun. Alle Früchtekonserven, vom Mus bis zum Trockenobst, sind dem Befall ausgesetzt. Allerdings werden sie durch Schimmelpilze und Hefen nicht so verändert, daß sie die menschliche Gesundheit gefährden, wie das bei durch Bakterien veränderten Fleisch-, Gemüse-, Fisch- und Pilzkonserven der Fall ist. Mit Schimmel behaftete Nahrungsmittel sind daher nicht immer für unsere Ernährung ungeeignet. Es genügt meistens, den Schimmel sorgsam vom befallenen Nahrungsmittel zu entfernen; alsdann kann es unbedenklich verzehrt werden. Bei Käse ist der Schimmel sogar als Kennzeichen besonderer Reife anzusehen. Wesentlich anders ist es beim Fleisch. Gleichzeitig mit dem Schimmel bildet sich hier Fleischgift; infolgedessen führt verschimmeltes Fleisch zu schweren Magen- und Darmstörungen und zu qualvollem Tod. Schimmel auf Wurst ist nicht in allen Fällen ein Zeichen für Ungenießbarkeit. Auf harter Wurst ist Schimmel belanglos; er wird mit einem feuchten Tuch abgewischt und die Wurst alsdann mit etwas Fett eingerieben. Weiche Wurst dagegen hat als verdächtig zu gelten, wenn sie vom Schimmel befallen ist. Fleischwaren, wie Schinken und Würste, braucht man nur mit einer starken Kochsalzlösung zu überstreichen, um den Schimmel sofort zu beseitigen. Eine starke Schimmelentwicklung ist nur zu befürchten, wenn die Räucherung zu schwach war. Die Fleischwaren sind dann mit Kochsalzlösung zu behandeln und abermals zu räuchern.

Saure Herrlichkeiten.

Zu Braten, zu kalten Platten aller Art, zu gemischten Salaten, zum Butterbrot, immer sind die sauer eingelegten Gemüse eine willkommene Beigabe.

Weingurken. 30 Gurken, 3 Ltr. Wasser, 1 Ltr. Weinessig, 1 Ltr. leichter Wein, 150 g Salz, Weinblätter, einige Lorbeerblätter, 1 Löffel Pfefferkörner, 1 Stück Zimt, 1 Stück Ingwer, 50 g schwarzer Senf.

Die gewässerten, abgebürsteten, gewaschenen und gut abgetrockneten Gurken, die gleichmäßig groß sein sollen, werden mit viel Weinblättern in einen sauberen Steintopf oder ein Faß gelegt. Den schwarzen Senf legt man in einem Säckchen oben auf die letzte Gurkenschicht. Wasser, Wein, Essig, Salz werden mit den übrigen Gewürzen gekocht und erkaltet über die Gurken in das Faß gefüllt, das mit einem Brett bedeckt, mit einem Stein beschwert und mit Papier zugebunden im Keller aufbewahrt wird. Diese Weingurken haben einen besonders würzigen Geschmack und sind in sechs Wochen genießbar.

Mixed Pickles in Kräutersenfsoße. Blumenkohlröschen, halbfingerlange Perlbohnen, kleine geputzte Gelbrüben, Gurkenstückchen, kleine Pfeffergurken, Schalotten und Perlzwiebeln werden dazu vorbereitet. Die drei erstgenannten Gemüse müssen einige Minuten in Salzwasser aufkochen, dann läßt man sie abkühlen und abtropfen. Die geschälten Gurkenstücke oder -ringe müssen 12 Stunden vorher mit Salz bestreut durchziehen, auch die gewaschenen Pfeffergurken salzt man vorher ein, während die Schalotten und Perlzwiebeln nur geschält werden.

Dann bereitet man die Kräutersenfsoße: Dazu verrührt man einige Löffel Senf mit gewiegten, vorher überbrühten Kräutern, wie Estragon, Pimpernell, Borretsch, Majoran, Schnittlauch, etwas Dill und 2 Eßlöffel Zucker. Dazu gibt man zwei Drittel Weinessig und ein Drittel leichten Weißwein, so daß man eine leicht sämige Flüssigkeit erhält, die man kochendheiß werden läßt und über die in buntem Wechsel eingeschichteten Gemüse gießt. Nach dem Erkalten werden die gefüllten Gläser mit Einmachhaut zugebunden.

Gemüsestreifen. Rote Rüben, Schwarzwurzeln, Gelbrüben, auch Petersilienwurzeln lassen sich dazu verwenden. Jede Sorte wird geputzt, in feine Streifen geschnitten und gesondert gekocht. Man muß darauf achten, daß das Gemüse nicht zu weich wird, sondern kernig bleibt. Auf einem Sieb läßt man es abtropfen und schichtet die Gemüsestreifen in buntem Durcheinander mit vielen Zwiebelringen, einigen Pfefferkörnern, einem zerkleinerten Lorbeerblatt, nach Geschmack auch etwas kleingeschnittenem Meerrettich in kleine Einkochgläser. Zu einem Liter Wasser gibt man 30 g Salz, 20 g Zucker und ¼ Ltr. Weinessig, kocht alles gut auf und gießt es heiß über das Gemüse. Man sterilisiert es 60 Minuten. Die Gemüsestreifen ergeben eine pikante Beigabe zu Siedefleisch, Rauchfleisch und Würstchen.

Diese Vorschläge entnehmen wir der ausgezeichneten Halbmonatsschrift **„Deutsche Frauen-Zeitung"**, Verlag Otto Beyer, Leipzig, die wir unseren Leserinnen bestens empfehlen.

Leckeres aus Birnen.

Birnen im rechten Reifezustand sind ein Hochgenuß und darum beliebt bei alt und jung. Birnen sind kalkhaltig, fördern die Knochenbildung und sollten darum besonders Kindern gegeben werden. Leider sind manche Birnensorten nicht lange haltbar, sie müssen deshalb rasch verwertet werden. Unansehnliche, kleine, reife Früchte kann man weichkochen, durchs Sieb treiben und das Mus in saubere Flaschen gefüllt pasteurisieren. Man hat dann im Winter dieses fertige Mus jederzeit zur Hand zu Fruchtsuppen und -soßen. Birnen lassen sich aber auch gut zu sättigenden Mittagsgerichten auswerten, beispielsweise als Füllung für den in Süddeutschland so beliebten Strudel. Im Norden schätzt man Birnen mit grünen Bohnen (ein friesisches Gericht): ½ kg gut durchwachsenes Rind- oder Schweinefleisch wird mit dem nötigen Wasser und Salz zum Kochen aufgesetzt. Dazu gibt man 1 kg vorbereitete Brechbohnen, läßt weiterkochen und gibt ½ kg geschälte geviertelte Kochbirnen dazu. Alles wird zusammen gar gemacht und zum Schluß mit etwas kalt angerührtem Mehl gedickt. Sind die Birnen sehr süß, kann man mit einem Schuß Essig abschmecken. Mit Salzkartoffeln aufgeben.

Im Osten schätzt man Birnen mit Speck und Klößen, das bekannte Schlesische Himmelreich. Dazu wird ein gutes Stück durchwachsener Speck etwa eine halbe Stunde langsam gedünstet. Inzwischen schält und vierteilt man Kochbirnen und läßt sie in der gleichen Brühe mit etwas Zucker und Zimtrinde gar werden. Zuletzt wird mit kalt angerührtem Kartoffelmehl gedickt. Zu Semmelklößen werden acht Semmeln vom Tag vorher in Würfel geschnitten und mit knapp ½ Ltr. kalter Milch, in der drei Eier verquirlt wurden, übergossen und müssen etwa eine halbe Stunde durchziehen. Dann gibt man Salz, Muskat, gehackte Petersilie und etwa 125 g Mehl dazu. Die Masse wird durchgearbeitet und davon Klöße geformt, die im reichlich großen Topf etwa 15—20 Minuten gekocht werden.

Birnen im Schlafrock: Man bereitet einen Mürbteig von 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, etwas Salz, 2 Löffeln Wasser oder Essig, 40 g Zucker, rollt ihn dick aus und schneidet der Größe der Birnen entsprechende Teigflecke. Reife Birnen werden geschält, das Kernhaus ausgestochen und die Höhlung entweder mit Butter, Zucker und Korinthen oder mit Johannisbeergelee gefüllt. Man hüllt sie in den Teig, bestreicht dessen Ränder mit Ei und bäckt auf dem Blech etwa 30—40 Minuten.

Holunderbeerenverwertung.

Holundersaft, heiß getrunken, eignet sich ausgezeichnet als schweißtreibendes Mittel bei Erkältungen. Er gibt auch eine gute Suppe. Die Verwertung geschieht am besten durch das schon bekannt gewordene Entsaften im Einkochtopf. Man achte jedoch darauf, daß keine grünen Beeren und Stiele dabei sind, da sonst bittere Geschmackstoffe in den Saft kommen. Die sehr reifen Holunderbeeren werden gewaschen und abgestreift. 5 kg Beeren werden mit 500 g Zucker 2 Stunden vor dem Entsaften gemischt. Ausbeute 4 Stück ¾-Literflaschen.

Ueber das Kochen von Reis.

Reis soll man nicht zu weich kochen. Er gerät ausgezeichnet, wenn man ihn auf sauberem Tuche abreibt, dann in etwas Fett anröstet bei ganz kleinem Feuer und dann erst kochendes Wasser aufgießt, in dem er garziehen muß. Für festen Reis rechnet man auf 500 g 1 Ltr. Wasser.

Vereinskalender

Bezirk Gnesen.

O.-Gr. Janowitz: Es wird beabsichtigt, bei genügender Teilnehmerzahl ab 15. Oktober einen Haushaltungskursus in Janowitz selbst abzuhalten. Meldungen sind sofort an den Molkereidirektor, Herrn Düsterhöft-Janowitz, oder an die Geschäftsstelle Gnesen, Park Kościuszki 16, zu richten, die auch nähere Auskünfte erteilen.

Versammlungen: O.-Gr. Markstädt: Mittwoch, 22. 9., vorm. 9 Uhr bei Frau Maas, Wiela. **O.-Gr. Welnau:** Donnerstag, 23. 9., um 1 Uhr im Gutshause Rybiniec. **O.-Gr. Gnesen:** Freitag, 24. 9., um ½1 Uhr im Gutshause Jechau. **O.-Gr. Owieschön:** Sonnabend, 25. 9., um ½1 Uhr bei Lauff. In vorstehenden Versammlungen Vortrag: Frl. Käthe Busse-Smilowo über „Süßmostbereitung mit praktischen Vorführungen". Die Kosten betragen pro Person 1 Zloty. Notizbuch und Bleistift sind mitzubringen. — **O.-Gr. Tassee:** Vortrag über Käsebereitung mit praktischer Vorführung am Montag, 27. 9., um ½1 Uhr im Konfirmandensaal, Striesen. Die Kosten betragen pro Person 1 Zloty.

Bezirk Neutomischel.

O.-Gr. Birnbaum: Die für den 6.—8. 9. festgesetzte Vortragsfolge mit praktischer Unterweisung über Wäsche und Kleidernähen mußte bis auf weiteres verschoben werden.
O.-Gr. Konkolewo: Donnerstag, 16. 9., um 2 Uhr bei Adam.
O.-Gr. Neutomischel: Freitag, 17. 9., um 2 Uhr bei Pflaum-Bahnhof.
O.-Gr. Thiergarten: Sonnabend, 18. 9., um 2 Uhr bei Kriese.
O.-Gr. Kwiejce: Sonntag, 19. 9., um 2 Uhr bei Frau Schulz.
O.-Gr. Zirke: Montag, 20. 9., um 2 Uhr bei Heinzel. Anschl. Kaffeetafel. Gebäck ist mitzubringen. Kaffee ist käuflich zu erwerben.

In vorstehenden Ortsgruppen hält Frl. Käthe Busse Vorträge über Süßmostbereitung mit praktischen Vorführungen. Die Kosten betragen pro Person 1 Zloty. Notizblock und Bleistift sind mitzubringen. Jede Teilnehmerin bringt nach Möglichkeit einige Pfund Fallobst mit.

Bezirk Ostrowo

In **Honig**, Kr. Ostrów, ist im Laufe des Winters die Abhaltung eines Haushaltungskursus geplant. Sofortige Meldungen nimmt der Schriftführer, Herr Balzar Goralczyk Chojnik, die Vertrauensleute und die hiesige Geschäftsstelle entgegen. Auch aus den umliegenden Ortsgruppen werden Anmeldungen entgegen genommen. Für auswärtige Teilnehmerinnen können Quartiere zur Verfügung gestellt werden.

Markt- und Börsenberichte

Geldmarkt.

Kurse an der Posener Börse vom 13. September 1937

Bank Polski-Akt. (100 zł)	—.—	Landschaft (früher 4½% amortisierbare Golddollarpfandbriefe 1 Dollar zu zł 8.9141). Serie K	—.—%
Luban Fabr. przetw. Ziem. 1.—4. Em. (37 zł)	—.—	4% Dollarprämienanl. Ser. III (Stck. zu 5 $)	—.—
H. Cegielski 1. Zł.-Em. (50 zł)	zł 24.00	5% staatl. Konv.-Anleihe	gr. St. 62.00% mittel St. 61.00% kl. St. 59.25%
4% Konvertierungspfandbr. der Pos. Landsch.	50.00%		
4½% Zlotypfandbr. der Pos. Landsch. Ser. L.	56.75%		
4½% umgest. Gold-Zloty-Pfandbriefe der Posener			

Kurse an der Warschauer Börse vom 13. September 1937

5% staatl. Konv.-Anl.	62.00%	100 franz. Frank.	zł 18.93
3% Invest.-Anleihe I. Em. 67.00 St. Ser.	82.50%	100 schw. Franken =	zł 121.70
3% Invest.-Anl. 2. Em.	67.75%	100 holl. Guld. =	zł 291.55
4% Konsolid.-Anl.	57.38—57.13%	100 tschech. Kronen	zł 18.46
100 deutsche Mark	zł 212.54	1 Dollar =	zł 5.295
		1 Pfd. Sterling =	zł 26.22

Geschäftliche Mitteilungen der Landw. Zentralgenossenschaft Poznań, vom 14. September 1937.

Getreide: Die Getreidepreise hielten sich in der verflossenen Berichtswoche nahezu unverändert. Brotgetreide neigte zwar zur Schwäche, das kleine Angebot bildete aber eine Stütze. An Export ist nach wie vor nicht zu denken aus den früher schon erwähnten Gründen. Futtergetreide ist dagegen gefragt, ebenso Braugerste. Die Notierungen wurden etwas heraufgesetzt. Wir können auch in der kommenden Woche mit gleicher Marktlage rechnen.

Wir notieren am 14. September 1937 per 100 kg je nach Qualität und Lage der Station: Für Weizen 29—30, Roggen 22—22.50, Gerste 19—21, Braugerste 21—24, Hafer 19—21, Viktoriaerbsen 22—25, Blaumohn 70—75, Winterraps 54—55.

Maschinen. Rohe Kartoffeln erleiden bei der Aufbewahrung große Verluste durch Atmung und Keimung, unter Umständen auch durch Erfrieren und Fäulnis. Selbst bei sachgemäßer Lagerung in Mieten oder Kellern verschwindet durch Atmung und Keimung bis Anfang Mai etwa ein Viertel der ursprünglich vorhandenen Nährstoffmenge. Bei der Einsäuerung der Futterkartoffeln gleich nach der Ernte entstehen keine Verluste; die geringen Kosten der Einsäuerung machen sich also schon bezahlt. Darüber hinaus ergeben sich aber noch folgende Vorteile:

1. Sicherheit gegen Erfrieren und Faulen.
2. Ersparnis an Brennstoff und Arbeit, da das tägliche Heizen des Futterdämpfers fortfällt und das Futter jederzeit fertig der Grube entnommen werden kann.
3. Die Möglichkeit, während des ganzen Jahres, also auch in den Sommermonaten, Kartoffelmast zu treiben.
4. Die Möglichkeit, den Ueberschuß einer besonders großen Ernte für futterärmere Zeiten aufzuheben, da richtig eingesäuerte Kartoffeln sich jahrelang halten.

Die in diesem Jahr im allgemeinen gute Kartoffelernte sollte unserer Ansicht nach jeden Landwirt veranlassen, die zur Fütterung bestimmten Kartoffeln unbedingt im Herbst einzusäuern.

Zur Einsäuerung können die bekannten Kartoffeldämpfer im allgemeinen nicht verwendet werden, da ihr Fassungsvermögen zu klein ist. In den Fällen, wo Dampf aus der Brennerei bzw. Molkerei usw. zur Verfügung steht, sollte diese Dampfquelle zum Dämpfen der Kartoffeln in Kastenwagen benutzt werden. Auch da, wo es möglich ist, eine Lokomobile für diese Tage zu erhalten, hat das Dämpfen im Kastenwagen sich gut bewährt. Wir stehen hierüber auf Wunsch mit weiterer Auskunft gern zu Diensten.

Die Einrichtungen für diese Art des Dämpfens wie Rohre und Dampfschlauch liefern wir, für die vorliegenden Verhältnisse passend, zum Preise von ca. Zloty 60,—.

Es können auch Lokomobilen, die als Dampfmaschine nicht mehr zugelassen werden, deren Kessel aber in Ordnung ist, für diese Zwecke verwandt werden. Die Lokomobile wird dann nur als Dampferzeuger benutzt und untersteht nicht mehr dem Dampfkessel-Ueberwachungsverein. Wir können, Zwischenverkauf vorbehalten, einzelne solcher Maschinen zum ungefähren Preise von Zloty 1 000,— ab Posen liefern.

Inzwischen hatten wir am Sonntag, dem 12. d. Mts., Gelegenheit, eine vom Versuchsring Pinne gebaute, und im Betriebe vorgeführte Kartoffeldämpfanlage zu sehen, die unserer Ansicht nach zu empfehlen ist. Die Anlage ist zwar primitiv und nicht so bequem in der Benutzung wie die oben erwähnten Methoden, jedoch sind die Herstellungskosten dafür derartig gering, daß es sehr zu begrüßen ist, daß der Versuchsring Pinne im Interesse der guten Sache diese Anlage der Oeffentlichkeit zugängig gemacht hat.

Diese Anlage besteht aus einem eisernen Blechkasten von ca. 80 cm Breite, ca. 3 m Länge und 10 cm Höhe, der oben offen ist. Dieser Blechkasten wird derart in die Erde gesetzt, daß unten ein durchgehendes Feuerloch bleibt. Am vorderen Ende wird auf einem eingegrabenen Rost von ca. 1 m Länge gefeuert, während sich am hinteren Ende der Schornstein befindet. Der eiserne Behälter ist zur halben Höhe mit Wasser gefüllt, darüber befinden sich gelochte Eisenbleche, auf die die Kartoffeln zu liegen kommen. Gedämpft wird in einem aufgesetzten Holzkasten mit einem abklappbaren Deckel. Der Schornstein ist am unteren Ende mit einem Wasserbehälter umgeben, der das Wasser vorwärmt und von dem aus der Dampferzeuger nach Bedarf mit erwärmtem Wasser gespeist wird. Ein kleines Eisenrohr zeigt den jeweiligen Wasserstand im Dampferzeuger an.

Gedämpft wurden auf diese Weise 27 Ztr. Kartoffeln in ca. 2½ Stunden. Dabei ist zu bemerken, daß die Dämpfzeit sich beim zweiten und mehrmaligen Dämpfen verringert. Die Anlage ist leicht transportabel und in kurzer Zeit an anderer Stelle wieder aufzubauen.

Diese Anlage eignet sich unserer Ansicht nach ganz besonders zur gemeinschaftlichen Benutzung innerhalb eines Dorfes. Die Anschaffungskosten dürften sich auf ca. Zloty 350,— bis 450,— für das benötigte Blech, Eisen und die Arbeitslöhne stellen. Als Feuerungsmaterial können auch Strauchwerk und Holzabfälle benutzt werden. Es dürfte sich aber empfehlen, die Bedienung der Anlage einem besonderen Bedienungsmann anzuvertrauen, der schnell mit der Anlage vertraut werden dürfte. Dadurch ist die Gewähr für ein einwandfreies Arbeiten der Anlage geboten.

Da sich die Kosten für die fahrbaren Dämpfkolonnen noch immer verhältnismäßig hoch stellen und die vorher beschriebene Anlage die Möglichkeit bietet, mit geringen Kosten das Ziel, nämlich die Rettung großer Mengen Kartoffeln durch rechtzeitige Einsäuerung zu erreichen, so empfiehlt es sich dringend, einen Versuch damit zu machen.

Jede gewünschte weitere Auskunft erteilt auf Anfrage die Maschinen-Abteilung der Landw. Zentralgenossenschaft Poznań.

Marktbericht der Molkerei-Zentrale.

Seit dem letzten Marktbericht ist die Lage auf dem Inlandmarkt wieder bedeutend flauer geworden. Die Nachfrage hat ganz außerordentlich nachgelassen und die Preise sind entsprechend zurückgegangen.

Infolgedessen wird augenblicklich wieder alles exportiert, da der Export bei fester Tendenz weiter gute Preise bringt.

Es wurden in der Zeit vom 8.—14. d. Mts. ungefähr folgende Preise gezahlt: Posen Kleinverkauf 3,60, engros 3,10 zl pro kg. Der Export brachte ca. 3.25 zl.

Posener Wochenmarktbericht vom 14. September 1937.

Auf dem Wochenmarkt zahlte man je nach Qualität für ein Pfund Molkereibutter 1.80, Landbutter 1.50, Weißkäse 25—40, Sahne ¼ Ltr. 35—40, Milch 24, Eier 1.20—1.30, Salat 5—10, Radieschen 5, Kohlrabi 10, Mohrrüben 5—10, Suppengrün, Dill 5, Petersilie 5—10, saure Gurken 5—10, Sauerkraut 20, Kartoffeln 3; rote Rüben 5, Zwiebeln 5, Knoblauch 5, grüne Bohnen 10, Wachsbohnen 5—20, Gurken die Mandel 50, Pfeffergurken 60—70, Blumenkohl 10—35, Tomaten 8—20, Steinpilze 40—60, Weißkohl 10—15, Welschkraut Pfd. 5—10, Rotkohl 10—20, Spinat 10—20, Pflaumen 15, Aepfel 15—30, Birnen 15—30, Preißelbeeren 30, Zitronen 2 Stück 25, Feigen 90, Weintrauben 40—50, Pfirsiche 30, Kürbis 5, Backobst 80—1, Backpflaumen 1—1,20, Hühner 2—2.50, junge Hühner 80—1.20 das Stück, Enten 1.50 bis 2, Gänse 3—4, Perlhühner 1—1.50, Tauben je Paar 80—1.10, Kaninchen 1—2, Kalbfleisch 50—1.40, Schweinefleisch 85—1.00, Rindfleisch 60—1.10, Hammelfleisch 90—1, Gehacktes 80—1.00, roher Speck 1.00, Räucherspeck 1.20, Schmalz 1.25, Kalbsleber 1.20, Schweineleber 70, Rinderleber 60, Hammelleber 70, Schleie 1.00, Bleie 90, Zander 1.60, Karauschen 80, Hechte 1—1.20, Aale 1.20, Karpfen 1.20, Weißfische 30, Barsche 60, Krebse 60—3.00 die Mandel, Salzheringe 8—10, Matjesheringe 20—30.

Schlacht- und Viehhof Poznań vom 14. September 1937.

Auftrieb: 420 Rinder, 1700 Schweine, 713 Kälber, 158 Schafe; zusammen 2991 Stück.

Rinder: Ochsen: vollfleischige, ausgemästete, nicht angespannt 70—80, jüngere Mastochsen bis zu 8 Jahren 60—68. — Bullen: vollfleischige, ausgemästete 64—70, Mastbullen 56—62, gut genährte, ältere 50—54, mäßig genährte 42—50. Kühe: vollfleischige, ausgemästete 70—80, Mastkühe 56—62, gut genährte 48—52, mäßig genährte 26—36. Färsen: vollfleischige, ausgemästete 70—80, Mastfärsen 60—68, gut genährte 50—58, mäßig genährte 42—50. Jungvieh: gut genährtes 42—50, mäßig genährtes 38—40. Kälber: beste ausgemästete Kälber 92 bis 100, Mastkälber 82—90, gut genährte 72—80, mäßig genährte 52—70.

Schafe: vollfleischige, ausgemästete Lämmer und jüngere Hammel 70—80, gemästete, ältere Hammel und Mutterschafe 60 bis 68.

Schweine: vollfleischige von 120—150 kg Lebendgewicht 126 bis 132, vollfleischige von 100—120 kg Lebendgewicht 114—122, vollfleischige von 80—100 kg Lebendgewicht 104—112, fleischige Schweine von mehr als 80 kg 88—102, Sauen und späte Kastrate 100—114, Speckschweine 134—140.

Marktverlauf: ruhig.

Amtliche Notierungen der Posener Getreidebörse vom 14. September 1937.

Für 100 kg in zł fr. Station Poznań

Umsätze: Hafer 75 t 21.25 zł.

Richtpreise:

Roggen, neu	22.25—22.50
Weizen	30.00—30.50
Braugerste	23.00—24.00
Mahlgerste	
673—678 g/l	19.75—20.25
700—717 g/l	20.75—21.00
Hafer	20.25—21.00
Roggenmehl	
1. Gatt. 50%	32.25—33.25
1. Gatt. 65%	30.75—31.75
2. Gatt. 50—65%	23.75—24.75
Roggen-Schrotmehl	
95%	—
Weizenmehl I. Gatt.	
Ausz. 30 %	50.00—50.50
50%	46.00—46.50
Ia. Gatt. 65%	44.00—44.50
II. Gatt. 30—65%	41.00—41.50
IIa. Gatt. 50—65%	37.00—37.50
III. Gatt. 65—70%	35.00—35.50
Weizenschrotmehl	
95%	—
Roggenkleie	15.50—16.25
Weizenkleie, grob	17.00—17.25
Weizenkleie, mitt.	16.00—16.25
Gerstenkleie	15.50—16.50
Winterraps	54.00—56.00

Leinsamen	44.00—47.00
Senf	38.00—40.00
Sommerwicke	—
Peluschken	—
Viktoriaerbsen	23.00—24.50
Folgererbsen	22.00—23.50
Blaulupinen	—
Gelblupinen	—
Blauer Mohn	77.00—80.00
Fabrikkartoffeln pro kg%	0.20
Leinkuchen	23.75—24.00
Rapskuchen	20.50—20.75
Sonnenblumenkuchen	25.25—26.00
Sojaschrot	25.00—26.00
Weizenstroh, lose	4.95—5.20
Weizenstroh, gepr.	5.45—5.70
Roggenstroh, lose	5.30—5.55
Roggenstroh, gepr.	6.05—6.30
Haferstroh, lose	5.35—5.60
Haferstroh, gepr.	5.85—6.10
Gerstenstroh, lose	5.05—5.30
Gerstenstroh, gepr.	5.55—5.80
Heu, lose	7.85—8.35
Heu, gepreßt	8.50—9.00
Netzeheu, lose	8.95—9.45
Netzeheu, gepreßt	9.95—10.45

Stimmung: ruhig.

Gesamtumsatz: 5722.4 t, davon Roggen 769, Weizen 97, Gerste 315, Hafer 135 t.

Futterwert-Tabelle.

(Großhandelspreise abgerundet, ohne Gewähr.)

Futtermittel:	Preis per 100 kg	Gehalt an		Preis in Złoty für 1 kg		
		Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Verd. Eiweiß nach Abzug des Stärkewertes **)
	zł	%	%			
Kartoffeln	3.50	20.—	0.9	0.175	—.—	—.—
Roggenkleie	16.75	46.9	10.8	0.36	1.55	0.96
Weizenkleie	17.—	48.1	11.1	0.35	1.53	0.94
Gerstenkleie	16.75	47.3	6.7	0.35	2.50	1.48
Reisfuttermehl	—.—	68.4	6.—	—.—	—.—	—.—
Mais	—.—	81.5	6.6	—.—	—.—	—.—
Hafer, mittel	21.—	59.7	7.2	0.35	2.91	1.63
Gerste, mittel	22.—	72.—	6.1	0.31	3.61	1.70
Roggen, mittel	22.50	71.8	8.7	0.32	2.59	1.82
Lupinen, blau	15.—	71.—	23.3	0.21	0.64	0.27
Lupinen, gelb	16.—	67.3	30.6	0.24	0.52	0.30
Ackerbohnen	22.—	66.6	19.3	0.33	1.14	0.70
Erbsen (Futter)	22.—	68.6	16.9	0.32	1.30	0.76
Serradella	28.—	48.9	13.8	0.47	1.67	1.21
Leinkuchen*) 38/42%	24.25	71.8	27.2	0.34	0.89	0.59
Rapskuchen*) 36/40%	20.75	61.1	23.—	0.34	0.90	0.60
Sonnenblumenkuchen*) 42—44%	27.—	68.5	30.5	0.40	0.89	0.66
Erdnußkuchen*) 55%	—.—	77.5	45.2	—.—	—.—	—.—
Baumwollsaatmehl, geschälte Samen 50%	—.—	71.2	38.—	—.—	—.—	—.—
Kokoskuchen	22.—	76.0	16.—	0.29	1.38	0.71
Palmkernkuchen	19.75	66.—	13.—	0.30	1.52	0.80
Sojabohnenschr. 44/46% extrah.	27.—	73.8	40.7	0.37	0.66	0.51
Fischmehl	41.—	64.—	55.—	0.64	0.75	0.71
Sesamkuchen	—.—	71.—	34.2	—.—	—.—	—.—

*) für dieselben Kuchen feingemahlen erhöht sich der Preis entsprechend.

**) Der Stärkewert (ohne Stärkewert des Eiweißes) ist so hoch bewertet wie der in Polen billigste Stärkewert in der Kartoffel und vom Futtermittelpreise in Abzug gebracht.

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft

Poznań 14. September 1937. Spółdz. z ogr. odp.

Amtl. Notierungen der Getreide- u. Warenbörse in Kattowitz

Im Großhandel frei Waggon Kattowitz wurden für 100 kg am 13. 9. gezahlt: Transaktionspreise: Einheitsweizen 31.25. Richtpreise: Roggen 24—24.50, Einheitsweizen 30.50 bis 31.50, Sammelweizen 29.50 bis 30.50, Einheitshafer 22 bis 22.50, Sammelhafer 21.25 bis 22, Mahlgerste 21 bis 21.75, Futtergerste 20.25 bis 20.75, Viktoriaerbsen 29 bis 30, Mohn 90 bis 95, Mais 29.50, Weizenmehl I. Gattung 0—30% 47.50—48.50, Weizenschrotmehl 0—95% 37.50—38.50, Roggenmehl I. Gattung 0—50% 33.75—34.25, Roggenschrotmehl 0—95% 28.25 bis 28.75, Leinkuchen 23.75—24.25, Rapskuchen 18.75—19.50, Stroh gepreßt 6—6.50, Wiesenheu 9.50—10.50, Speisekartoffeln 5—5.50. Stimmung :ruhig.

Viehmarktbericht aus Myslowitz vom 10. September 1937

In der Zeit vom 31. 8. bis 8. 9. 1937 wurden nach dem amtlichen Bericht für 1 kg Lebendgewicht gezahlt: Bullen: vollfleischige, ausgewachsene von höchstem Schlachtwert 56—64, vollfleischige, jüngere 45—55, vollfleischige, ausgemästete Kühe, bester Fleischqualität bis zu 7 Jahren 66—75, ältere, ausgemästete Kühe und weniger gute jüngere Kühe und Färsen 57 bis 65, mäßig genährte Kühe und Färsen 47—56, schlecht genährte Kühe und Färsen 40—46, mittlere und erstklassige Saugkälber 86—90, weniger gemästete Kälber und gute Saugkälber 70—79, schlechte Saugkälber 60—69. Schweine: gemästete über 150 kg Lebengewicht 147—160, vollfleischige von 120—150 kg 1.33—1.46, vollfleischige von 100—120 kg 1.21—1.32, vollfleischige von 50—100 kg 1.10—1.20, fleischige von 80 kg 1.00—1.10.

Auftrieb: Rinder 302, Kälber 94, Schweine 1340 Stück. Tendenz anhaltend.

Sąd Okręgowy w Bydgoszczy.

Do rejestru spółdzielni pod nr. 76 (Bydgoszcz), 28 (Koronowo) oraz 30 (Wyrzysk) przy firmie „Deutsche Volksbank — Bank Spółdzielczy z ograniczoną odpowiedzialnością w Bydgoszczy" oraz oddziałów w Koronowie i Wyrzysku wpisano dnia 14 kwietnia 1937, że uchwałą walnego zebrania z dnia 18 marca 1937 zmieniono statut w § 2, ust. c), który brzmi: c) wydawanie przekazów, czeków i akredytyw oraz dokonywanie wpłat i wypłat w granicach Państwa. Dyrektor Ernst Kreft ustąpił. Uchwałą Rady Nadzorczej z dnia 18 marca 1937 dotychczasowego członka zarządu Alberta Kornbluma wybrano dyrektorem. 775

Sąd Okręgowy w Poznaniu.

Dnia 15 maja 1937 wpisano w rejestrze spółdzielni nr. 58 (Wolsztyn) przy spółdzielni: Westbank — Bank Spółdzielczy, spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością, Wolsztyn, że członek zarządu Karol Foelsche ustąpił, w jego miejsce wybrano Fritjofa Krügera. Dnia 31 sierpnia 1937 wpisano przy tejże spółdzielni, że Wilhelm Manthey jest zastępcą członka zarządu. Uchwałą z 8 maja 1937 zmieniono § 5, 10, 11, 15, 22, pkt. 5, 27 statutu. Pismem do ogłoszeń jest zamiast Wollsteiner Zeitung, Stadt und Landbote w Międzychodzie. Spółdzielnię reprezentuje dwóch członków zarządu lub jeden członek zarządu i jeden zastępca członka zarządu. Rada Nadzorcza może ustanowić jednego lub dwóch zastępców członków zarządu. [771

Zur Herbstdüngung

sind **nicht** mehr lieferbar:

Supertomasyna 16 und 30%,
Kalkstickstoff gekörnt (ziarnisty),

prompt, wie bisher, **kann** wieder **geliefert werden:**

Supertomasyna-Kalkstickstoff und
Kalidüngesalze in allen Gehaltslagen.

Düngemittel-Abteilung.

Wir liefern:

präparierten, oberschlesischen Steinkohlenteer

(Originalfabrikat der oberschlesischen Kokswerke)

Klebemasse und **Dachpappe**

in erstklassiger Qualität zu Konkurrenzpreisen.

Zur **Silofutterbereitung** empfehlen wir:

Allesschneider Original „Kemna“,
Trommelhäckselmaschinen für Motor-, Göpel- u. Handbetrieb,
Dampferzeuger, eigener Fabrikation,
Kartoffeldämpfer Original Ventzki **„ŻAR“,**
Kartoffelwaschmaschinen.

Ferner:

Inertol als säurefesten Anstrich für Silos und als **Rostschutzmittel.**

Schrotmühlen Original „Stille“, „Krupp“, „Saxonia“

in reicher Auswahl und verschiedenen Grössen,
in gebrauchtem, garantiert betriebsfähigem Zustande,
günstig vom Lager.

Maschinen-Abteilung.

Sie können bei uns kaufen

die bewährten

Saatbeizmittel

Uspulun ═ **Abavit** ═ **Germisan** ═ **Ziarnik**

Landwirtsch. Zentralgenossenschaft

Spółdz. z ogr. odp.

Poznań, Aleja Marsz. Piłsudskiego 12. (767

Telef. Nr. 4291. Telegr.-Adr.: Landgenossen. Dienststunden ½8 bis ½3 Uhr

Verlag: Verband deutscher Genossenschaften in Polen T. z. Poznań, Aleja Marsz. Piłsudskiego 12.
Verantwortlich für Schriftleitung, Verlag und Anzeigen: Ing. agr. Karl Karzel in Poznań Aleja Marsz. Piłsudskiego 32, I.
Druck: Concordia Sp. Akc., Poznań.